Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo

HYBRID FOOD: CROISSANT TRIFFT AMERICAN BAKERY

Unter Hybrid Food wird die Kombination von unterschiedlichen Koch- und Backkulturen oder -richtungen verstanden. Bei den folgenden Rezepturen wird das europäische Croissant mit amerikanischen Gebäcken vereinigt. Als Grundlage wird ein Gipfelteig benötigt. Die Produkte können aus dem hauseigenen Teig, aus einem Teig einer vorhergehenden Rezeptur oder auch aus einem TK-Buttergipfelteig (z. B. Artikel Nr. 8028) hergestellt werden.

Croissant-Bun

HERSTELLUNG

Den Gipfelteig auf 6 mm ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (10 cm) Teiglinge ausstechen (Teiggewicht ca. 100 g). Teiglinge mit Ei bestreichen und mit wenig Sesam bestreuen. Stückgare: ca. 75 Minuten

BACKEN

Mit Dampf einschiessen und bei offenem Zug rösch ausbacken.

Ofentemperatur: ca. 230 °C; Backzeit: ca. 18 Minuten

Anschliessend aufschneiden und nach Belieben füllen.

Tipp aus der Praxis: Der Bun kann auch fertig gebacken, anschliessend tiefgekühlt und nach Bedarf aufgetaut werden.

GENUSSWERT: DIE KOMBINATION AUS GIPFELTEIG UND BUN GIBT DEM BURGER EINE KNUSPRIGE KRUSTE UND IN DER KRUME ZUGLEICH EINE ZARTE KONSISTENZ. DIESER BUN PASST PERFEKT ZU UNTERSCHIEDLICHSTEN FÜLLUNGEN UND LÄSST SICH SOMIT AUF JEDE ZIELGRUPPE INDIVIDUELL ANPASSEN.

Cronut (Croissant + Donut)

HERSTELLUNG

Den Gipfelteig auf 5 mm ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (8 cm) Teiglinge ausstechen. Mit einem kleinen runden Ausstecher (3 cm) in der Mitte ein Loch ausstechen.

Teiglinge ca. 90 Minuten garen lassen. Anschliessend 60 Minuten im Kühlschrank abstehen lassen.

Fritttieren: Bei 170 °C während ca. 10 Minuten auf beiden Seiten goldbraun frittieren. Vor dem Füllen auskühlen lassen.

GENUSSWERT: AUSSEN KNUSPRIG, INNEN SAFTIG UND SÜSS MIT EINER FRISCHEN ZITRONENNOTE. DIE KOMBINATION AUS DONUT UND CROISSANT IST TYPISCH AMERIKANISCH: SEHR SÜSS UND REICH AN FETT – VON ALLEM VIEL, DASS ZEICHNET DEN CRONUT AUS.

ZITRONEN-CRONUT

CRÈME (ZITRONENCRÈME)

Eier	60 g
Kristallzucker	90 g
PLT Grand'Or Pâtisserie	50 g
Zitronensaft	50 g
Zitronenraps	3 g

Alle Zutaten abkochen, passieren und anschliessend erkalten lassen.

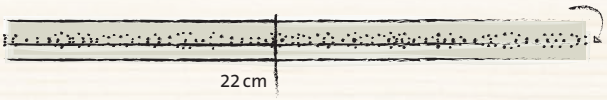
Vani	200 g
Cremissa, leicht gesüsst	200 g
Wasser	500 g

Alle Zutaten mit der Zitonencrème 3 Minuten im Schnellgang aufschlagen. Cronut 1- oder 2-mal aufschneiden und füllen. Fondant mit Zitronensaft aromatisieren und die Cronuts damit glasieren.

Cruffin (Croissant + Muffin)

HERSTELLUNG

Den Gipfelteig auf 2.5 mm ausrollen. Den Teig der Länge nach in 7 cm breite Streifen schneiden. In den oberen 5 cm des Streifens die Füllung nach Wahl dünn aufstreichen.



Streifen von oben nach unten einrollen und zu einer Länge von 22 cm zuschneiden.

Die eingerollten, zugeschnittenen Streifen können nun zu einer Schnecke gerollt oder zu einem Knoten geformt werden. Anschliessend in eine Muffinform legen. Stückgare: ca. 50 Minuten

BACKEN

Mit Dampf einschiessen und bei offenem Zug rösch ausbacken.

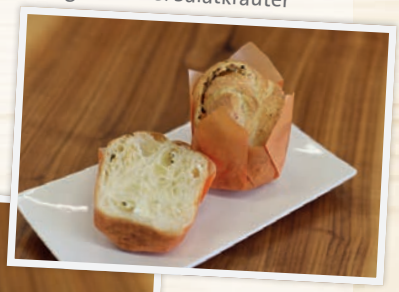
Ofentemperatur: ca. 220 °C; Backzeit: ca. 22 Minuten

GIPFELTEIG-EINLAGE

ca. 65 g / Crouffin, Beispiel Füllungen:

GENUSSWERT: DIE UNTERSCHIEDLICH GEFÜLLTEN, WÜRZIGEN CRUFFINS SIND IDEALE SNACKS FÜR ZWISCHENDURCH ODER PASSEN PERFEKT ALS MINIS AUF EIN APÉROBUFFET. LEICHT ERWÄRMT ENTFALTEN SICH DIE AROMEN NOCH BESSER. DEM CRUFFIN SIND KEINE GRENZEN GESETZT. SÜSS ODER SALZIG, GEFÜLLT ODER UNGEFÜLLT – DAS MUFFINGEBÄCK BRINGT NEUEN SCHWUNG INS CROISSANT- UND SNACK-SORTIMENT.

PESTO
ca. 6 g Pesto



KRÄUTER-RICOTTA
ca. 8 g Ricotta & Salatkräuter

TOMATEN-MOZZARELLA
ca. 12 g Pizzasauce & 10 g Mozzarella

VORBEREITUNG

Couverture und Margo Cocos auflösen, mit Zucker und Eiern vermischen und zum Schluss die Baumnüsse darunterziehen. Die Masse in eine Form von ca. 30x16 cm füllen und im Kühlschrank anziehen lassen. Die feste Masse zu 22 g schweren Riegeln zuschneiden.

HERSTELLUNG

Gipfelteig auf 2.5 mm ausrollen. Vierecke von 10 auf 10 cm zuschneiden. Brownie-Masse auflegen, einrollen und von allen Seiten fest andrücken. Stückgare: ca. 60 Minuten

BACKEN

Mit Dampf einschiessen und bei offenem Zug rösch ausbacken.

Ofentemperatur: ca. 230 °C; Backzeit: ca. 18 Minuten

Nach dem Backen mit Couverture filieren.

Crownies (Croissant + Brownies)

BROWNIE-MASSE

Couverture Dunkel	300 g
Margo Cocos	100 g
Zucker	200 g
Eier	100 g
Baumnüsse, gehackt	75 g
Gesamtgewicht	**775 g**

GENUSSWERT: DAS CROWNIE IST EIN NOCH WENIG BEKANNTER HYBRID FOOD AUS CROISSANT UND BROWNIE. DIE SAFTIG-SCHOKOLADIGE FÜLLUNG MIT EDLEN BAUMNÜSSEN UND DIE ZART-SPLITTRIGE KRUSTE MACHEN DAS CROWNIE ZU ETWAS BESONDEREM.

Margo – Baker & Baker Schweiz AG
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu